WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Alte Rebe

Grauer Burgunder - Alte Rebe Spätlese trocken



Ein besonderer Weißwein, vollendet in Ausbau und Lagerung, samtig und nachhaltig im Geschmack.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grauer Burgunder
Qualität:	Spätlese
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	5,3 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Grauburgunder ist als absolutes Allround-Talent in Sachen Essensbegleiter sehr beliebt und voll im Trend. Als Spätlese aus alten Reben zeigt er sich besonders kraftvoll, mineralisch und ist ein hochwertiger Begleiter für besondere kulinarische Genüsse, nicht nur aus der Ortenau. Selbstverständlich auch beim gemütlichen Zusammensitzen danach.

Weinbeschreibung

Im Glas strahlt er in hellem Gelb mit silbernen Reflexen; im Bukett zeigen sich fruchtige Noten von Birne und Quitte mit Anklängen von Nüssen; am Gaumen zeigen sich filigrane Frucht, viel Schmelz und saftige Eleganz, dazu feinwürzige Töne; die Tiefe der alten Reben ist durchaus schmeckbar in Form von Mineralität, Fülle und Kraft; sehr viel Ausdruck, viel Charme und schöne Tiefe.

Speiseempfehlung

Universeller Essensbegleiter: Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Fleischgerichte, Käse

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Grauburgunder wird seit Jahrhunderten in mehreren europäischen Weinbaugebieten kultiviert. Er ist ein enger Verwandter des Weiß- und des Spätburgunders (nur durch die Farbe der Beerenschale lassen sich diese Geschwister-Sorten unterscheiden!) und wurde international als Pinot Gris oder Pinot Grigio populär. Grauburgunder-Trauben erreichen hohe Zuckergehalte bei milder Säure. Das macht die trocken ausgebauten Weine in Verbindung mit der angenehm-dezenten Sortenaromatik zum idealen Essensbegleiter.

Weinausbau

Lange Maischestandzeiten und langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe, Ausbau teilweise im neuen und gebrauchten großen Holzfass.